

EPEC DEPUTADO PAULO ORNELAS CARVALHO DE BARROS

**BEATRIZ LEGUTCKE DOS SANTOS
ISABEL CRISTINA CORDEIRO OLEGÁRIO**

RESTAURANTE SUQUÊ

**GARÇA
2023**

**ISABEL CRISTINA CORDEIRO OLEGÁRIO
BEATRIZ LEGUTCKE DOS SANTOS**

RESTAURANTE SUQUÊ

Projeto de Pesquisa apresentado ao curso de Técnico em Gastronomia – da ETEC Dep. Paulo Ornellas de Barros, Garça, como exigência da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, sob a orientação do(a) Prof. Tiago Leandro

**GARÇA
2023**

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	3
2 OBJETIVOS	3
3 TEMA DO E NOME DO RESTAURANTE	4
4 CARDÁPIO E SUA TIPOLOGIA	5
5 JUSTIFICATIVA DA LOCALIZAÇÃO	13
6 BRIGADA DO RESTAURANTE	13
7 MARKETING E LOGO	15
8 CONCLUSÃO	17
9 REFERÊNCIAS	18

1 INTRODUÇÃO

A cultura Asiática vem conquistando pessoas ao redor do mundo, por conta de seus costumes, conhecimentos, tradições distintas e suas etnias. Dentro desse diverso continente há vastos tipos de culinária com características chamativas e sabores únicos, utilizando ingredientes que são capazes de remeter e reunir todos os gostos em um único prato exclusivo.

A princípio a culinária asiática tem como representatividade ingredientes a base de porco, vegetais, legumes e frutos do mar, além de seus temperos e especiarias únicos e molhos peculiares, e com isso vem tendo bastante influência sobre o paladar das pessoas, tanto em seu próprio país quanto em mundo a fora.

Nesse caso, esse restaurante tem como fim apresentar às pessoas a diversidade culinária do continente asiático, proporcionado através dos pratos, sabores e sensações remetidas a essa terra, para pessoas que desejam vivenciar essas emoções novamente ou inovar o paladar.

A preferência do tema sucede a cultura por ser diversificada e atrativa para turistas com suas músicas, artesanatos e assim por diante, e também a fim de valorizar a cultura e culinária local, informando às pessoas através de nosso restaurante, para que seja revertido as crenças sobre a mesma. Percebe-se que apesar de abranger esses aspectos, os restaurantes que buscam ter a cultura asiática como tema, acabam tendo dificuldades em questões de público, financeiro, localidade, entre outros casos. Em razão disso esse estabelecimento preza pela informação passada de forma correta sobre essa etnia, além de proporcionarmos um local acessível a todos os tipos de públicos.

2 OBJETIVOS

O objetivo do restaurante é inverter o preconceito que a maioria das pessoas têm com essa cultura, principalmente com a culinária, já que ela se baseia em pratos à base de vegetais e pimenta, então o receio com esses preparos é grande, e a população de fora acaba generalizando os pratos dessa cultura. Saber diferenciar um restaurante asiáticos dos restaurantes atuais que temos no Brasil é primordial, o objetivo é diferenciar o que foi criado e colocado como cozinha oriental, atualmente as pessoas no Brasil tem servido pratos com adaptações e isso faz com que nossa

referência seja o que temos visto em todos os lugares chegando até servirem temaki de picanha em alguns restaurantes do sul do País. O objetivo aqui é mostrar e servir pessoas com o melhor da gastronomia asiática sendo fiel a culinária e tradições, como o uso dos ingredientes de forma correta, temperos equilibrados, mostrar a potencialidade dos vegetais junto as proteínas, e usar do melhor da gastronomia oriental para alcançar paladares exigentes.

Para criar nosso restaurante, escolhemos a cidade de São Carlos, no interior do estado de São Paulo. Optamos por essa cidade para diversificar o local, pois na capital, São Paulo, há um bairro dedicado a cultura asiática, onde pessoas frequentam a fim de desfrutar e aproveitar a localidade, e com base em pesquisas percebemos que a população de São Carlos mostra ser bem receptiva a essa cultura e culinária, por ter um valor acadêmico, com áreas para pesquisadores, também desenvolvida tecnologicamente, com grandes indústrias. Com isso concluímos que esse estado é mais receptivo a outras culturas, por ser mais evoluído.

3 TEMA DO E NOME DO RESTAURANTE

O tema do restaurante remete a culinária asiática, que vem mostrando mais visibilidade ao mundo a fora por conta de seus pratos que são constituídos por molhos, temperos e especiarias, onde cada país tem sua preparação e pratos diferenciados e únicos que surpreende o paladar de quem prova, além de ser uma alimentação saudável pelos ingredientes levados em suas preparações.

O restaurante temático asiático “Suque”, localizado no interior de São Paulo, é uma representação viva da crescente popularidade da culinária asiática no Brasil. A cozinha asiática estabelece uma ligação profunda com seu território e cria possibilidades regionais, assim como a cozinha italiana (SALAY,2020), e tem conquistado cada vez mais apreciadores por conta da introdução da cultura no país através dos imigrantes, e o “Suque” celebra essa riqueza gastronômica. Com uma decoração que remete à atmosfera exótica do continente asiático e um cardápio diversificado, inspirado em pratos tradicionais e contemporâneos, o restaurante busca oferecer uma experiência única e autêntica aos seus clientes. A cidade de São Paulo, um verdadeiro melting pot cultural, é o cenário perfeito para um restaurante que celebra a diversidade de sabores asiáticos, proporcionando uma experiência gastronômica memorável.

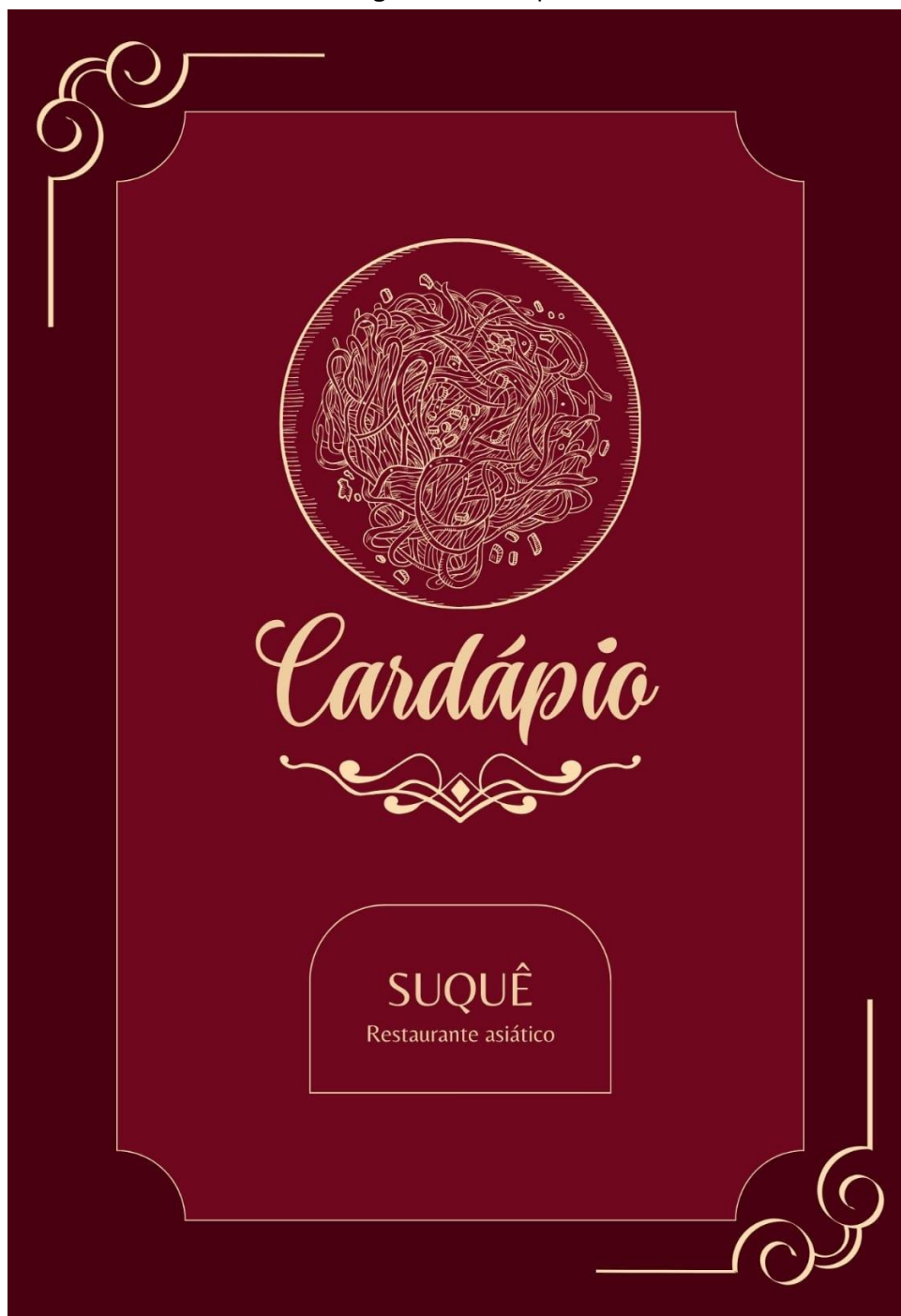
A seleção do nome foi deliberada, optando por uma palavra não familiar com um significado alinhado à proposta do restaurante. Com origem etimológica, o termo, que traduz para "comer", adiciona uma camada de intrigante curiosidade, capturando a atenção do público e incentivando a pesquisa sobre o conceito por trás do estabelecimento. Essa escolha visa criar uma experiência inicialmente enigmática, gerando interesse e destaque ao restaurante.

4 CARDÁPIO E SUA TIPOLOGIA

O cardápio do restaurante 'Suque' é uma jornada culinária pela diversidade da Ásia, oferecendo uma ampla seleção de pratos que abrangem as ricas tradições gastronômicas do continente. Inspirado por receitas autênticas e ingredientes frescos, apresentando pratos contemporâneos que exploram as tendências culinárias asiáticas, como o Pho Bac um prato de origem vietnamita, constituído por caldo com tiras de carne bovina e talharim de arroz, oferecendo uma experiência sensorial única, pois um cardápio cuidadosamente elaborado e esteticamente atraente é a primeira impressão pela qual os clientes se sentem confortáveis ao escolher os pratos oferecidos pelo restaurante, e essa abordagem é essencial para cativá-los desde o início.

A seguir a apresentação do cardápio:

Figura 1 - Cardápio



Fonte: Autoria própria, 2023

Figura 2 - Entradas



Entradas

Missoshiro	_____	R\$ 00,00
(sopa de missô, hondashi, tofu, cebolinha e outros legumes)		
Guioza	_____	R\$ 00,00
(massa de guioza recheada com carne bovina, suína ou legumes)		
Khife ka Raita	_____	R\$ 00,00
(pepino ao molho de iogurte)		
Salada de Bifum	_____	R\$ 00,00
(salada com macarrão bifum, cenoura, pepino, limão, kani kama, molho shoyo e gergilim preto)		
Som Tum	_____	R\$ 00,00
(salada de mamão verde com camarão seco e amendoim)		
Urab Sayur	_____	R\$ 00,00
(salada feita com vegetais cozidos, como, espinafre, broto de feijão, cenoura e vagem)		



SUQUÊ
Restaurante



Fonte: Autoria própria, 2023

Figura 3 – Pratos principais



Figura 4 – Bebidas alcoólicas



Figura 5 – Bebidas



Bebidas

Suco de tamarindo	R\$ 00,00
Qasab (bebida feita com caldo de cana)	R\$ 00,00
Nimbu Pani (limonada “turbinada” com açúcar, sal grosso e jeera (cominho em pó)	R\$ 00,00
Pu-erh (chá com pedacinhos de morango, mirtilo, groselha e folhas de morangos)	R\$ 00,00
Buko pandan (bebida com feita de geléia, coco jovem, leite evaporado e leite condensado)	R\$ 00,00
Limonana (É uma mistura refrescante de limonada congelada e folhas de hortelã esmagadas)	R\$ 00,00



SUQUÊ
Restaurante



Fonte: Autoria própria, 2023

Figura 6 – Sobremesas



Fonte: Autoria própria, 2023

Aqui está um exemplo de ficha técnica que será aplicada a todos os pratos do cardápio.

Figura 7 – Sobremesas

FICHA TECNICA YAKISOBA		
INGREDIENTES	RECEITA-4 PORÇÕES	PREÇO
Macarrão para yakisoba	300g	R\$ 8,90
Óleo	1 colher de sopa	R\$ 8,60
Couve-flor	1/2 maço	R\$ 4,99
Molho Shoyo	6 colheres de sopa	R\$ 6,95
Champignon	100g	R\$ 16,99
Acelga	4 folhas	R\$ 3,16
Cebola	1 unidade	R\$ 6,98
Brócolis	1/2 maço	R\$ 13,94
Molho para yakisoba	250ml	R\$ 18,26
Alcatra	400g	R\$ 40,99
Cenoura	1 unidade	R\$ 8,79

QUANTIDADE DO PRODUTO	PREÇO UNITÁRIO
500g	R\$ 5,34
900ml	R\$ 0,14
1 maço	R\$ 2,49
150ml	R\$ 4,17
200g	R\$ 8,49
1 unidade	R\$ 3,16
1 kg	R\$ 1,11
1 Maço	R\$ 6,97
500ml	R\$ 9,13
1kg	R\$ 16,39
1kG	R\$ 1,25

GASTOS ALÉM DOS INGREDIENTES		
ÍTEM	HORA	VALOR POR HR
Gás	1 hora	R\$ 1,10
Energia	1 hora	R\$ 0,96
TOTAL DE GASTO		R\$ 2,06

VALOR TOTAL DA PREPARAÇÃO	
4 PORÇÃO	R\$ 138,55
1 PORÇÕES	R\$ 58,64

TOTAL DE GASTOS	
INGREDIENTES	R\$ 58,64
ITENS BÁSICOS	R\$ 2,06
TOTAL	R\$ 60,70

PORCENTAGEM	
10%	R\$ 6,07

VALOR DO PRATO	
R\$	66,77

Fonte: Autoria própria, 2023

O cardápio destaca cores vibrantes que refletem a sofisticação e elegância do restaurante, enquanto presta homenagem aos ricos aspectos da cultura asiática. Com uma disposição organizada em entradas, pratos principais, sobremesas e uma

variedade de bebidas, incluindo opções alcoólicas e não alcoólicas, oferece aos clientes uma experiência visualmente agradável e uma leitura intuitiva, cativando-os de maneira única.

A tipologia do restaurante é a de um 'Asian Fusion', que combina elementos de diferentes cozinhas asiáticas para criar uma experiência culinária única e eclética. A fusão de sabores, texturas e técnicas culinárias oferece aos clientes a oportunidade de explorar o melhor da culinária asiática em um único local, sem a necessidade de viajar por todo o continente. Buscamos criar uma experiência que não apenas satisfaça o paladar, mas também celebre a diversidade e a riqueza das tradições culinárias asiáticas.

5 JUSTIFICATIVA DA LOCALIZAÇÃO

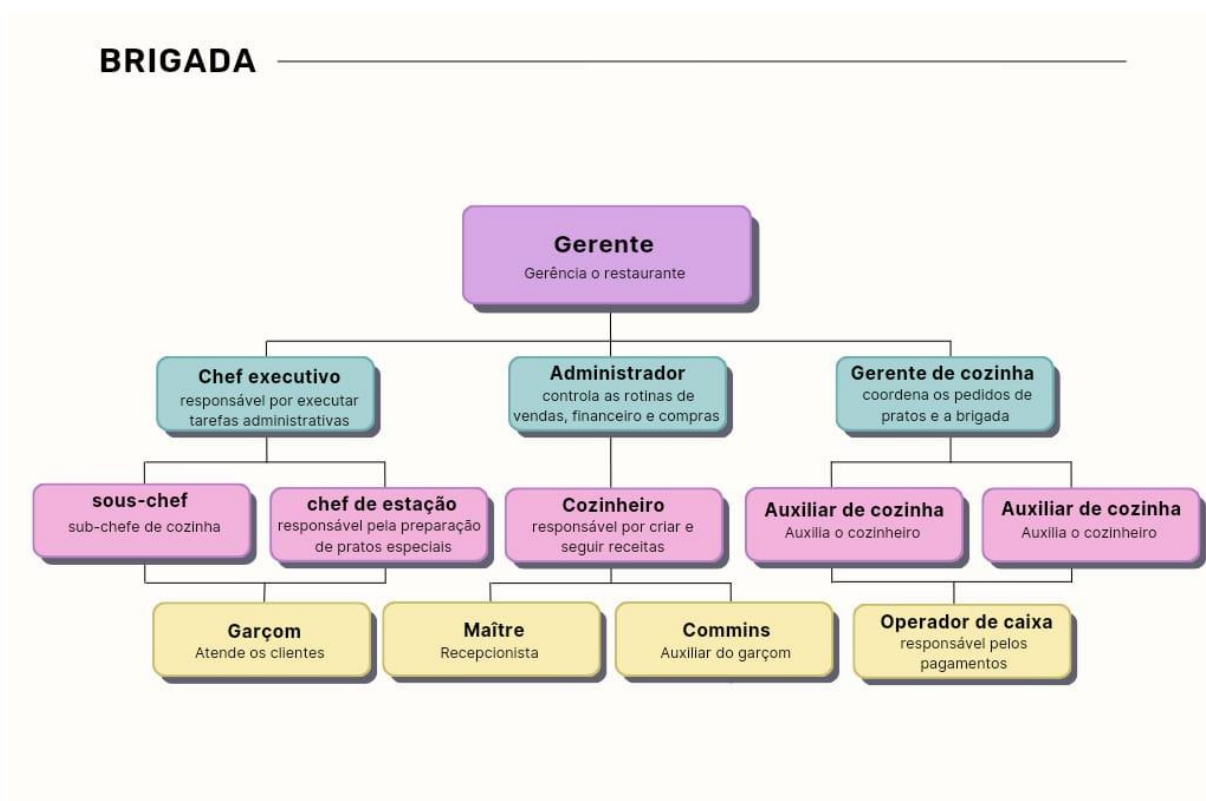
A escolha da cidade de São Carlos para a localização do restaurante 'Suque' é respaldada por uma série de considerações estratégicas. São Carlos, com sua comunidade diversificada e próspera, oferece um ambiente propício para um restaurante temático asiático. A presença de uma universidade de renome na cidade, a Universidade de São Paulo (USP), atrai uma população internacional e multicultural, que demonstrou um crescente interesse pela culinária asiática. Além disso, a cidade se destaca pela sua atmosfera acolhedora e urbana, que é o cenário ideal para um restaurante que busca oferecer uma experiência autêntica e inclusiva. A localização em São Carlos permite ao 'Suque' atender tanto a comunidade local quanto a visitantes, e também contribuir para a diversidade gastronômica da cidade. Estamos confiantes de que nossa presença em São Carlos será bem recebida e que o restaurante 'Suque' se tornará um destino gastronômico apreciado pela comunidade local e por aqueles que a visitam. "O sucesso de um restaurante muitas vezes depende de sua localização estratégica, que deve ser escolhida com base na demografia da área e nas tendências do mercado." (BENTO,2014)

6 BRIGADA DO RESTAURANTE

A brigada de um restaurante, muitas vezes conhecida como equipe de cozinha, é o coração pulsante da operação culinária. Composta por profissionais dedicados,

como chefs, sous chefs, cozinheiros, e outros membros da equipe, a brigada desempenha um papel essencial na preparação, apresentação e entrega de refeições excepcionais aos clientes. Cada membro da brigada possui habilidades e responsabilidades específicas, com uma hierarquia clara que garante a coordenação eficaz na cozinha. A colaboração, a comunicação e a paixão pela culinária são os pilares dessa equipe, que trabalha em conjunto para criar experiências gastronômicas memoráveis para os clientes, representando a essência da hospitalidade e da excelência na culinária.

Figura 8 – Brigada do Restaurante



Fonte: Autoria própria, 2023

O restaurante contará com a colaboração destes funcionários, cuja contribuição será fundamental para o sucesso da equipe:

- 1 gerente
- 1 chef executivo
- 1 administrador
- 1 gerente de cozinha
- 1 sous-chef
- 1 chef de estação
- 3 cozinheiros
- 2 auxiliar de cozinha
- 2 garçons
- 1 maitre
- 2 commins
- 1 operador de caixa

7 MARKETING E LOGO

O marketing desempenha um papel vital na promoção de qualquer empreendimento, incluindo restaurantes. A criação de uma estratégia de marketing eficaz é essencial para atrair e reter clientes. Uma parte fundamental dessa estratégia é o desenvolvimento de uma identidade de marca sólida, que frequentemente começa com a criação de um logo distintivo. O logo de um restaurante é mais do que apenas uma imagem; ele é a representação visual da marca, transmitindo sua personalidade, valores e o que o estabelecimento oferece. É a primeira impressão que os clientes têm e pode desempenhar um papel significativo na diferenciação do restaurante em um mercado competitivo. Portanto, o marketing e o design de logo são ferramentas poderosas para comunicar a identidade e a proposta de valor de um restaurante.

Figura 9 – Logotipo

Fonte: Autoria própria, 2023

A escolha da logo foi cuidadosamente feita para com um design simples e delicado representativo do restaurante, também utilizando elementos simbólicos como o panda foi escolhido para refletir cultura asiática, já que é um dos animais emblemáticos do continente, e as cores pastéis que estrategicamente foram escolhidas para remeter a essência, transmitindo seriedade e relevância do restaurante.

A estratégia de divulgação nas redes sociais, será orientada para informar os clientes sobre o restaurante, despertando o interesse e incentivando a visita, um dos canais escolhidos para a divulgação será o Instagram, onde pretende-se destacar visualmente por meio de postagens os pratos exclusivos oferecidos e suas técnicas. Aderindo também o TikTok como plataforma adicional de comunicação com os clientes, utilizando-a para mostrar de maneira envolvente o cotidiano do restaurante e o fascinante processo de elaboração dos pratos. A utilização do YouTube também será excepcional para o compartilhamento de vlogs, vídeos curtos estilo "shorts" e transmissões ao vivo, abordando diversos aspectos do restaurante, desde visitas de convidados especiais até documentários que narram o desenvolvimento e os planos futuros do estabelecimento. Além disso, a expansão da reputação será promovida por

meio de cartões de visita, enquanto reservas poderão ser efetuadas através do número de contato fornecido.

8 CONCLUSÃO

Com maestria, as habilidades desenvolvidas ao longo do curso, foram manifestadas através da capacidade de concretizar um plano de negócios, no planejamento do restaurante “suquê”, que foi amplamente bem sucedido, e também sua determinação enfrentando os desafios no universo da culinária, sua trajetória revela seu potencial ao conquistar o conhecimento teórico e prático.

REFERÊNCIAS

BARUFALDI, Mauricio. **Gastronomia da Ásia**: algumas características e suas divisões geográficas. algumas características e suas divisões geográficas. 2019. Disponível em: <https://pt.linkedin.com/pulse/gastronomia-da-%C3%A1sia-algumas-caracter%C3%ADsticas-e-suas-mauricio-barufaldi>. Acesso em: 11 nov. 2023

CAMILA. **Fatos relevantes sobre a comida do sudeste asiático**. 2018. Disponível em: <https://www.superprof.com.br/blog/cozinha-da-asia-versus-cozinha-do-ocidente/>. Acesso em: 18 out. 2023.

CHEF indica 5 pratos saborosos da culinária asiática: Especialista conta qual é a característica comum entre pratos típicos da Ásia. Especialista conta qual é a característica comum entre pratos típicos da Ásia. 2021. Elaborada por Jornal de Brasília. Disponível em: <https://jornaldebrasil.com.br/estilo-de-vida/gastronomia/culinaria-asiatica/>. Acesso em: 10 nov. 2023.

COMIDAS típicas da Ásia: 7 destinos para aproveitar a culinária asiática. 7 destinos para aproveitar a culinária asiática. 2020. Disponível em: <https://www.seguros promo.com.br/blog/comidas-tipicas-da-asia/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

CULTURAS asiáticas: conheça mais sobre alguns países do continente. conheça mais sobre alguns países do continente. 2023. Kumon Brasil. Disponível em: <https://www.kumon.com.br/blog/vamos-juntos-educar/culturas-asiaticas/>. Acesso em: 22 nov. 2023

ENERGIA elétrica: Quanto você gasta com cada aparelho?. Quanto você gasta com cada aparelho?. 2021. Disponível em: <https://educandoseubolso.blog.br/economia-cotidiana/energia-eletrica-quanto-voce-gasta-com-cada-aparelho/>. Acesso em: 11 dez. 2023.

MIRAGAIA, Marília. **Cozinha asiática ganha mais força e diversidade em São Paulo**. 2020. Disponível em: https://more.ufsc.br/homepage/inserir_homepage. Acesso em: 08 dez. 23.

PRATOS típicos Tailandeses. 2023. Disponível em: <https://www.iatiseguros.pt/blogiati/pratos-tipicos-tailandia/>. Acesso em: 12 set. 2023.

RESTAURANTE, Tábula. **O QUE TORNA A CULINÁRIA ASIÁTICA ÚNICA**. 2020. Disponível em: <https://tabularestaurante.com.br/culinaria-asiatica-unica/>. Acesso em: 23 out. 2023.

SCR, Redação. **Cargos em restaurante:** descubra quais são e suas atribuições. descubra quais são e suas atribuições. 2023. Disponível em: <https://servircomrequite.francobachot.com.br/cargos-em-restaurante-descubra-quais-sao-e-suas-atribuicoes/>. Acesso em: 27 set. 2023.

SIGNIFICADO de suque. 2022. Meudicionario.org. Disponível em: <https://www.meudicionario.org/suque>. Acesso em: 27 set. 23.

SIGNIFICADO de Suquir. 2023. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/suquir/>. Acesso em: 1 nov. 2023.

VICTOR. **Lista completa de todos os funcionários do restaurante:** aprenda sobre todas as funções em um restaurante. Aprenda sobre todas as funções em um restaurante. 2021. Disponível em: <https://www.waiterio.com/blog/pt/lista-completa-de-todos-os-funcionarios-do-restaurante-funcoes-responsabilidades/>. Acesso em: 13 set. 2023.